

〔関辺小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンレーション検出器
学校給食用食材の使用判断基準 25Bq/kg

件数	検査日	検査品目	産地	検査値	給食提供日	備考
1	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
2	3/1	鶏モモ肉	青森県	不検出	3月4日	
3	3/1	ごぼう	青森県	不検出	3月4日	
4	3/1	板こんにゃく	西郷村	不検出	3月4日	
5	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
6	3/4	鶏むね肉	青森県	不検出	3月5日	
7	3/4	きゅうり	白河市	不検出	3月5日	
8	3/4	大根	千葉県	不検出	3月5日	
9	3/4	すだちゼリー	徳島県、福岡県	不検出	3月5日	
10	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
11	3/5	ピーマン	茨城県	不検出	3月6日	
12	3/5	玉ねぎ	北海道	不検出	3月6日	
13	3/5	しめじ	新潟県	不検出	3月6日	
14	3/5	豚ひき肉	福島県	不検出	3月6日	
15	3/6	給食丸ごと	—	不検出	3月6日	
16	3/6	人参	千葉県	不検出	3月7日	
17	3/6	キャベツ	神奈川県	不検出	3月7日	
18	3/6	いちご	いわき市	不検出	3月7日	
19	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
20	3/7	メンチカツ	白河市	不検出	3月8日	
21	3/7	白菜	茨城県	不検出	3月8日	
22	3/7	人参	千葉県	不検出	3月8日	
23	3/7	じゃがいも	北海道	不検出	3月8日	
24	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
25	3/8	長ネギ	いわき市	不検出	3月12日	
26	3/8	もやし	栃木県	不検出	3月12日	
27	3/8	豚肉	福島県	不検出	3月12日	
28	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	
29	3/12	長ネギ	いわき市	不検出	3月13日	
30	3/12	人参	千葉県	不検出	3月13日	
31	3/12	玉ねぎ	北海道	不検出	3月14日	
32	3/12	焼豚	福島県	不検出	3月13日	
33	3/13	給食丸ごと	—	不検出	3月13日	
34	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	

35	3/14	じゃがいも	北海道	不検出	3月15日	
36	3/14	しらぬい	熊本県	不検出	3月15日	
37	3/14	木綿豆腐	白河市	不検出	3月15日	
38	3/14	ベーコン	栃木県	不検出	3月14日	
39	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
40	3/15	しめじ	新潟県	不検出	3月18日	
41	3/15	白菜	茨城県	不検出	3月18日	
42	3/15	もやし	栃木県	不検出	3月18日	
43	3/15	鮭	チリ	不検出	3月18日	
44	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
45	3/18	ピーマン	茨城県	不検出	3月19日	
46	3/18	玉ねぎ	北海道	不検出	3月19日	
47	3/18	卵	白河市	不検出	3月19日	
48	3/18	ウィンナー	北海道	不検出	3月19日	
49	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
50	3/19	長ネギ	いわき市	不検出	3月20日	
51	3/19	人参	徳島県	不検出	3月20日	
52	3/19	キャベツ	神奈川県	不検出	3月20日	
53	3/19	豚肉	福島県	不検出	3月20日	
54	3/20	給食丸ごと	—	不検出	3月20日	



こんだてひょう



今月の給食目標
1年間の反省をしよう
 楽しく給食を食べることができたか反省しよう

平成30年度
 白河市立開辺小学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える		栄養価	
1 金	ひな祭りメニュー ちらし寿司 牛乳 いかナゲット ほうれん草のごまあえ すまし汁 桜もち	いか たまご 鶏肉 うすら卵 絹ごし豆腐 かつお節	のり 牛乳	麦ごはん 砂糖 かたくり粉 桜もち	大豆油 ごま	さやえんどう ほうれん草 にんじん	干し椎茸 もやし えのきたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	719 kcal 26.8 g 16.5 g 2.1 g
4 月	麦ご飯 牛乳 鶏のみそマヨネーズ焼 小松菜のおかかあえ けんちん汁	鶏肉 みそ かつお節 豚肉 木綿豆腐	牛乳 煮干	麦ごはん さといも 板こんにゃく	マヨネーズ ごま	パセリ 小松菜 にんじん	もやし だいこん ねぎ ごぼう 干し椎茸 はくさい	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	624 kcal 28 g 17.9 g 1.8 g
5 火	五目ラーメン 牛乳 白河清流豚しゅうまい 大根サラダ すだちゼリー	むきえび 豚肉 なると ロースハム	牛乳	中華めん 砂糖	大豆油	ほうれん草 にんじん	玉葱 干し椎茸 もやし 味付きメンマ しょうが にんにく ねぎ だいこん きゅうり キャベツ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	609 kcal 29.5 g 17.6 g 3.3 g
6 水	キーマカレー 牛乳 フロッコリーサラダ フルーツ杏仁	豚肉 牛肉	牛乳	麦ごはん じゃがいも 杏仁豆腐		にんじん 青ピーマン フロッコリー	玉葱 ふなしめじ にんにく しょうが とうもろこし キャベツ みかん パイン パナナ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	727 kcal 22.1 g 20.7 g 3.2 g
7 木	6年生リクエストメニュー ココア揚げパン 牛乳 ポテトカップグラタン 春雨サラダ ワンタンスープ 手作りのいちごタルト	ベーコン ロースハム たまご	牛乳 パルメザン チーズ 生クリーム	コッペパン 砂糖 じゃがいも はるさめ ワンタン かたくり粉 タルトカップ	有塩バター ごま油 大豆油 ごま	パセリ にんじん ほうれん草	とうもろこし もやし キャベツ きゅうり 干し椎茸 たけのこ ねぎ いちご	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	751 kcal 24.5 g 30.3 g 2.2 g
8 金	麦ご飯 牛乳 白河メンチカツ ほうれん草のあえもの えのきのみそ汁	豚肉 油揚げ みそ	牛乳 煮干	麦ごはん 薄力粉 砂糖 じゃがいも 小豆粒	なたね油 ごま	ほうれん草 にんじん 小松菜	しょうが もやし えのきたけ はくさい ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	664 kcal 24.5 g 23.7 g 1.7 g
11 月	非常食メニュー 救給カレー 牛乳 さけるチーズ								
12 火	きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ こんにゃくサラダ 果物(美生柑)	豚肉 油揚げ ロースハム	煮干 牛乳	うどん 砂糖 サラダ用 こんにゃく	大豆油	小松菜 にんじん フロッコリー	ねぎ もやし きゅうり とうもろこし 美生柑オレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	617 kcal 35 g 17.7 g 3.7 g
13 水	麦ご飯 牛乳 鶏の照り焼き 五色あえ あさりのみそ汁	鶏肉 焼き豚 たまご あさり 油揚げ みそ	牛乳 わかめ 煮干	麦ごはん 砂糖	ごま油 ごま	ほうれん草 にんじん	しょうが もやし ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	625 kcal 30.8 g 15 g 2.2 g

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える		栄養価	
14 木	3月 パースデーランチ 丸パン 牛乳 えびカツ ビーンズサラダ キャベツスープ リンゴのジュレ	えびカツ 大豆 焼き豚 ベーコン	牛乳 チーズ	丸パン 砂糖 ゼリー	大豆油 ごま	にんじん	きゅうり だいこん とうもろこし むきえだまめ キャベツ マッシュルーム 玉葱	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	626 kcal 29 g 23.8 g 2.7 g
15 金	麦ご飯 牛乳 かみかみたこメンチ 五目きんぴら じゃが芋のみそ汁 果物(しらぬい)	鶏肉 まご さつま揚げ いんげん 木綿豆腐 みそ	牛乳 わかめ 煮干	麦ごはん こんにゃく 砂糖 じゃがいも	大豆油	にんじん 小松菜	ごぼう れんこん ねぎ しらぬいオレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	641 kcal 20.3 g 13.2 g 2.1 g
18 月	麦ご飯 牛乳 鮭の塩焼き ごまあえ 貝だくさんみそ汁	紅鮭 木綿豆腐 みそ	牛乳 煮干	麦ごはん 砂糖 じゃがいも	大豆油 ごま	ほうれん草 にんじん 小松菜	もやし キャベツ ほんしめじ はくさい ねぎ 干し椎茸	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	631 kcal 28.5 g 14.4 g 1.8 g
19 火	スパゲティナポリタン 牛乳 フロッコリーツナサラダ オニオンスープ 果物(清見オレンジ)	ウィンナー ツナフレーク たまご	パルメザン チーズ 牛乳	スパゲッティ かたくり粉	有塩バター	にんじん 青ピーマン トマト フロッコリー	玉葱 マッシュルーム にんにく しょうが キャベツ きゅうり 干し椎茸 清見オレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	666 kcal 25.7 g 22 g 3.3 g
20 水	キムチチャーハン 牛乳 中華サラダ 小松菜スープ 国産いちごデザート	豚肉 たまご ベーコン	牛乳	麦ごはん はるさめ 砂糖 パルパロア	大豆油 ごま	にんじん 小松菜	はくさい たけのこ ねぎ キャベツ きゅうり もやし 玉葱 干し椎茸 マッシュルーム とうもろこし いちご	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	698 kcal 23.8 g 22.5 g 2.5 g
※給食材料の都合により献立内容を変更することがありますのでご了承ください。 ※表示の栄養摂取量は、中学年のものです。(低学年20%減、高学年20%増)								栄養価基準値 エネルギー 650 kcal たんぱく質 24.0 g 脂質 19.0 g 食塩相当量 2g未満	今月の平均値 エネルギー 661 kcal たんぱく質 26.3 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.6 g

1年生「なんでもたべよう」

3年生「はしを正しく持てるようになろう」

5年生「朝食をしっかりとうろう」

2年生「よくかんで食べよう」

4年生「バランスよく食べよう」
 ～食品の動きについて～

6年生「栄養バランスがよい朝食の献立を考えよう」

今年度の学校給食では、給食の時間だけでなく、授業でも全学年に栄養教諭の田家すみえ先生をお招きし、食育の授業をしました。